



MENUS du 15 au 19 Décembre 2025

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



15/12/25

Carottes râpées
11,14

Lasagnes de légumes
de saison, lentilles et
Reblochon de Savoie
4,6,8

Fruit frais de saison :
Clémentine

16/12/25

MENU de NOËL

Crêpe roulée au chèvre frais de
Bardaou et crudités
4,6,8,11,14

Poularde fermière rôti de chez
Delphine Gombert - GD Poulets à
Cérizols et ses Châtaignes

Pâtes Gianelli – de Zoé et Elsa
Faggianelli à Fabas
6

Délice d'Anaïs – mousse de
fromage blanc, spéculoos et
coulis de poires caramélisées
4,6,8

Pains spéciaux aux noix et aux graines
de Lili Hérisson à Bagert

17/12/25

Les Mercredis
c'est avec
ENVOL !

18/12/25

Salade verte et crudités
11,14

Mijoté de lentilles et
courges façon Dahl

Boulgour

Yaourt bio à la vanille
6

Sablé au gingembre
4,5,6,8

19/12/25

Salade verte aux graines
11,14

Brandade de Colin et
saumon fumé à l'aneth
6

Tomme de Bert-Jan et
Julie au lait Bio – GAEC Les
Vachers de Morère à Cérizols
Maternelles : tomme de Brebis
au lait pasteurisé
6

Petit pot de glace
vanille/chocolat
6

Maraîchers BIOS du moment : – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) – **Cia Grain** à Fabas (09)

FRUITS : **Tutti Fruits** à St Girons (09)

PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson à Bagert (09)

Les produits sont cuisinés sur place, frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique – Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

Les menus sont construits en accord avec le Programme National Nutrition Santé recommandé pour les enfants

Allergènes : 1-Arachides 2-Céleri 3-Crustacés 4-Gluten 5-Fruits à coque 6-Lait 7-Lupin 8-Oeuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites